Eken
Ustensiles de cuisine
innovants et durables.

Sommaire

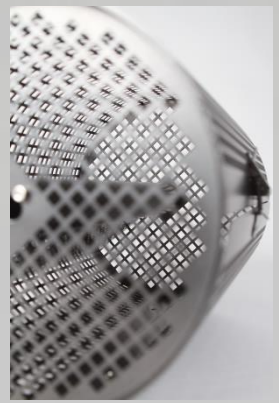
1° Présentation de la marque

2° Nos produits

3° Nos services

4° Nos coordonnées

5° Annexes



Ce document Eken contient des informations confidentielles. Il ne peut être communiqué, reproduit ou diffusé sans autorisation.

1 La marque Eken®

Nouvelle marque Française d'ustensiles de cuisine**, Eken®** offre une gamme d'ustensiles innovants, intelligents et durables.

Depuis 2010, notre savoir-faire nous permet d'élaborer des produits partant de leur idée jusqu'à leur fabrication. **Passionnés de cuisine et de gastronomie**, nous travaillons avec des inventeurs, des ingénieurs et des créatrices culinaires afin de proposer aux utilisateurs de nos produits **des ustensiles intelligents et pratiques**, et également de nouvelles recettes pour satisfaire tous les gourmands. Tous nos produits facilitent le travail dans la cuisine et augmentent le plaisir de cuisiner.

Notre **service développement** est en veille constante d'innovation en créant de nouveaux produits ou en les développant avec leur inventeur respectif.

Notre démarche est simple: produire des ustensiles de cuisine de qualité, satisfaire nos clients et de penser à notre environnement.

Pour **la fabrication de nos produits**, nous faisons confiance à *des industriels de qualité* assurant une fabrication à hauteur de notre exigence. Nous avons deux sites de fabrication, en France, près de Bordeaux, et également en Chine, à Shenzhen. Nous assurons le contrôle qualité de nos produits.
Tous nos articles sont répertoriés à l'institut national de la propriété industrielle (**INPI Brevet**) et sont protégés par copyright et marque déposé.

Notre logistique est gérée par les sociétés *Geodis Calberson Europe et DPD France*. Nous vous garantissons des expéditions dans les plus brefs délai afin de vous satisfaire pleinement.

Pour finir, nous essayons d'être présent un maximum sur **les divers moyens de communication** (radio, réseaux sociaux, magazines…) afin d'accroître notre visibilité, de faire connaître nos produits et de diriger les personnes souhaitant acheter nos produits vers vous. Nous ne vendons pas directement aux particuliers. C'est notre devise.

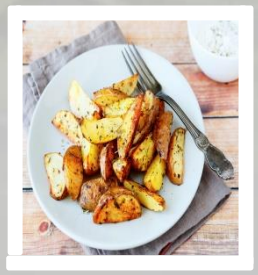
Ce document Eken contient des informations confidentielles. Il ne peut être communiqué, reproduit ou diffusé sans autorisation.

1° Ustensile de cuisson

Le panier de cuisson **Fourleo®**

La cuisine légère, simple et savoureuse

Issu de l'innovation, **Fourleo®** marque **une révolution en cuisine**, avec des frites croustillantes à 3% de matières grasses seulement. Au delà des frites, le Fourleo® apporte une solution polyvalente pour concilier nutrition et saveur au quotidien. Le **Fourleo® cuit rapidement, de façon homogène et diététique**, les frites fraîches et surgelées, légumes divers, viandes, gambas, andouillettes, châtaignes, pop corn…



Grâce au système de **répartition de la chaleur dans le four (chaleur tournante**) et du système de **rotation du tournebroche**, les aliments dans le Fourleo® sont **cuits en douceur et de partout!** Ces deux systèmes combinés vous permettent d'obtenir une cuisson remarquable en conservant les nutriments des aliments et **de réduire** considérablement votre consommation **en matière grasse.**

Adaptation aux fours: Le Fourleo® s'adapte facilement à tous les fours muni du système tournebroche.

Préparez vos aliments avec ou sans matière grasse, mettez les dans le panier et fixez-le sur votre tournebroche! **Une cuisson simple, homogène et sans surveillance!**

Cuisson ECOLOGIQUE: vous économisez considérablement de l'huile de friture et de l'énergie. Comparer à l'utilisation d'une friteuse, vous économisez plus de 10 litres d'huile par an et la consommation d'électricité est réduite.

Le panier de cuisson **Fourleo®** est réalisé en inox alimentaire avec un **revêtement** antiadhésif en **céramique** et répond aux normes alimentaires. Garantie 1 an.

+ de 60 recettes!

Faites cuire vos frites fraîches avec juste une cuillère d'huile!!

Voir la vidéo

Caractéristique technique: 25 cm de longueur , diamètre de 17 cm, deux jeux de pastilles d'adaptation fournie . Mode d'emploi : Cliquer ici

2° Ustensile d'ouverture

L'ouvre huître **Clé de Neptune®**

Une nouvelle façon d'ouvrir les huîtres.

Depuis de nombreuses années, Patrick, **un ostréiculteur français**, élève des huîtres sur le bassin d'Arcachon près de Bordeaux pour nous, mangeurs de mollusques! Et en plus de son activité, Patrick a pensé à ses clients qui n'arrivent pas à ouvrir ses huîtres et a mis au point **un système d'ouverture très facile, la Clé de Neptune®**.
En effet même un enfant et d'une seule main ouvre proprement et **sans danger** toutes les huitres.

Comment cela fonctionne?

Tous simplement! Avec un système de levier. Vous faites rentrer la tige en inox par l'arrière de l'huître en faisant un mouvement de clé sans forcer. Système de levier, voilà! Votre huître est ouverte**!**

Grâce à ce système d'ouverture, ce n'est plus l'outil qui va à l'huitre, mais l'huitre qui va à l'outil!

Garantie 7 ans

Quels sont les avantages de cet ouvre huitre par rapport aux autres?

- ouverture sans effort et sans morceaux à l'intérieur
- sécurité absolue
- plus d'utilisation de couteaux
- stabilité sur le plan de travail
- très longue durée de vie

Voir la vidéo

Caractéristique technique: 12 cm de longueur, L de 9,5 cm et hauteur de 9 cm.
Mode d'emploi : Cliquer ici

Nos services

- **Notre site internet:** www.eken-france.com

Vous pouvez nous retrouver sur notre site à l'adresse eken-france.com. Notre site a pour but d'informer les personnes sur nos produits et leurs utilisations et d'être en contact permanent avec eux grâce à notre rubrique « Service client ».

Dans la rubrique « recette », vous pouvez trouver + de 35 recettes testées et approuvées par notre Chef Mme Pauline Gaillot.
Nous améliorons et créons sans cesse nos recettes afin d'en proposer un maximum à nos utilisateurs.
Une application mobile va être créée afin de permettre un accès plus simple à nos recettes et conseils de préparation.

Available on the App Store
Download for Android

- **Notre service après-vente et garantie:**

Les produits Eken® **sont garantis pendant un an** sauf dispositions plus favorables mentionnées sur l'emballage.
Le produit Ouvre huitre est garanti pendant **7 ans**.

« Cette garantie couvre tous les vices de fabrication. Sont exclues de la garantie toutes les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation, de la chute du produit ou du non respect du mode d'emploi. Les dispositions de cette garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du code civil français. »

Eken® **assure le service après-vente** et la diffusion des accessoires dans tous les pays dans lesquels les produits sont officiellement vendus et distribués.

- **Notre relation client et diffusion de nos produits:**

Nous avons un service client dédiées à nos utilisateurs. Ils peuvent nous contacter via notre site Internet et sur les réseaux sociaux (Facebook pro Eken, Twitter…) pour toutes demandes.
Nous souhaitons avoir une service simple et efficace.
La diffusion de nos produits est une priorité pour nous afin de générer du trafic de vente.
Nous utilisons les circuits traditionnels de communication ainsi que les réseaux sociaux.

Ce document Eken contient des informations confidentielles. Il ne peut être communiqué, reproduit ou diffusé sans autorisation.

Nos coordonnées

M. Thomas DUPARD.
Directeur commercial Europe

+33 (0)6 37 14 47 46
Fax: 09 72 33 28 06
tdupard@eken-france.com

www.eken-france.com /
www.panierdecuisson.com

Adresse:
Eken distribution
14 domaine saint Antoine 26250 Livron.

N° siret: 510 833 502 00014.
N° TVA intra: FR 40510 833 502

Service client: **client@eken-france.com**
Service Comptabilité: **comptabilite@eken-france.com**
Service communication: **communication@eken-france.com**

Ce document Eken contient des informations confidentielles. Il ne peut être communiqué, reproduit ou diffusé sans autorisation.

Annexes

- Conditions commerciales
- Grille tarifaire
- Conditions générales de vente

Ce document Eken contient des informations confidentielles. Il ne peut être communiqué, reproduit ou diffusé sans autorisation.

Notre proposition tarifaire

Les éléments concernant notre proposition sont détaillés au sein de grilles tarifaires jointes en annexe.

Conditions de règlement

Les factures correspondant aux prestations réalisées seront payables à 30 jours date de facture (art L 441-6 du Code de commerce). Les moyens de paiement sont par chèque ou virement.

Acceptation des conditions générales de vente

Sauf dérogation écrite et préalable ou conditions particulières, le fait de nous commander nos produits vaut acceptation par votre société des conditions générales que vous trouverez en annexe, que votre société accepte sans réserves par votre signature précédée de la mention «Bon pour accord».

Ce document Eken contient des informations confidentielles. Il ne peut être communiqué, reproduit ou diffusé sans autorisation.

Conditions générales de vente

Clause n° 1 : Objet
Les conditions générales de ventes décrites ci-après détaillent les droits et obligations de la société Eken Distribution et de son client dans le cadre de la vente des marchandises suivante : le panier de cuisson Fourleo et l'ouvre huître « La Clé de Neptune ».

Toute prestation accomplie par la société Eken Distribution implique donc l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente.

Clause n° 2 : Prix
Le prix de la marchandise vendue est celui en vigueur au jour de la prise de commande. Il est libellé en euros et calculés hors taxes. Par voie de conséquence, il ne sera pas majoré du taux de TVA pour l'article Le Fourleo car suivant la loi sur l'auto-entreprenariat, la société Eken Distribution ne facture pas la TVA. Il est convenu que les frais de transport sont applicables au jour de la commande. En ce qui concerne du prix de l'article ouvre huître, la TVA est calculée du fait du paiement de la facture à la société Clé de Neptune immatriculé en SAS.

La société Eken Distribution s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment. Toutefois, elle s'engage à facturer les marchandises commandées aux prix indiqués lors de l'enregistrement de la commande.

Clause n°3: Les commandes
Pour donner ordre d'une commande, la société Eken Distribution utilise la voix électronique. Pour cela, veuillez envoyer votre commande à l'adresse suivante: tdupard@eken-france.com. La société Eken Distribution vous confirmera la commande par réponse au mail envoyé.

Clause n° 4 : Rabais et ristournes
Les tarifs proposés comprennent les rabais et ristournes que la société Eken Distribution serait amenée à octroyer compte tenu de ses résultats ou de la prise en charge par l'acheteur de certaines prestations.

Clause n° 5 : Escompte
Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

Clause n° 6 : Modalités de paiement
Le règlement des commandes s'effectue :soit par chèque ;soit par virement bancaire

Lors de l'enregistrement de la commande, l'acheteur devra verser la totalité du montant de cette dernière avant un délai de 30 jours. Il faut bien noter que les paiements pour les commandes d'ouvre huître sont à l'ordre de la société Sas Clé de Neptune. Les détails de paiements pour cet objet sont indiqués sur les factures correspondantes.
A noter que nous éditerons une facture pour chaque produit afin de spécifier la TVA ou non.

Clause n° 7 : Retard de paiement
En cas de défaut de paiement total ou partiel des marchandises livrées, l'acheteur doit verser à la société Eken Distribution une pénalité de retard égale au taux de l'intérêt légal.
Le taux de l'intérêt légal retenu est celui en vigueur au jour de la livraison des marchandises.
Cette pénalité est calculée sur le montant TTC de la somme restant due, et court à compter de la date d'échéance du prix sans qu'aucune mise en demeure préalable ne soit nécessaire.

Clause n° 8 : Clause résolutoire
Si dans les quinze jours qui suivent la mise en œuvre de la clause " Retard de paiement ", l'acheteur ne s'est pas acquitté des sommes restant dues, la vente sera résolue de plein droit et pourra ouvrir droit à l'allocation de dommages et intérêts au profit de la société Eken Distribution.

Clause n° 9 : Clause de réserve de propriété
La société Eken Distribution conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et en accessoires. À ce titre, si l'acheteur fait l'objet d'un redressement ou d'une liquidation judiciaire, la société Eken Distribution se réserve le droit de revendiquer, dans le cadre de la procédure collective, les marchandises vendues et restées impayées.

Clause n° 10 : Livraison
La livraison est effectuée :
soit par la remise directe de la marchandise à l'acheteur ;
soit par l'envoi d'un avis de mise à disposition en magasin à l'attention de l'acheteur ;
soit au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de commande.
Le délai de livraison indiqué lors de l'enregistrement de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti.

Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans la livraison des produits ne pourra pas donner lieu au profit de l'acheteur à :
l'allocation de dommages et intérêts ;
l'annulation de la commande.
Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur.

En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur devra formuler toutes les réserves nécessaires sur le bon de commande à réception desdites marchandises. Ces réserves devront être, en outre, confirmées par écrit dans les cinq jours suivant la livraison, par courrier recommandé AR.

Clause n° 11 : Force majeure
La responsabilité de la société Eken Distribution ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

Clause n° 12 : Tribunal compétent
Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français.

À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le **Tribunal de Commerce de Romans-sur-Isère.**